

Vinaigre de Vin Rouge à la Framboise 50cl



MAILLE

LES PLUS PRODUIT

- Grande Cuvée
- 6% d'acidité
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : vinaigre de vin rouge aromatisé au jus de framboise.

Maître Vinaigrier depuis plus de 265 ans, Maille veille à la sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients et au parfait équilibre de ses recettes. La saveur fraîche et fruitée du Vinaigre de Vin au jus de Framboise MAILLE est idéal dans les marinades, les salades gourmandes, les viandes rouges et les gibiers.

Liste d'ingrédients : vinaigre de vin rouge (dont SULFITES), jus de framboise 4,3%, arôme naturel de framboise, stabilisant : E414, conservateur : E224 (SULFITES).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):

- présents dans la recette : **SULFITES**.
- peut contenir : -.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 ml de produit tel que vendu
Energie	87 kJ/ 20 kcal
Graisses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
Glucides	<0,5 g
- dont sucres	<0,5 g
Fibres alimentaires	NA
Protéines	<0,5 g
Sel	0,13 g

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

Vinaigre de Vin Rouge à la Framboise 50cl



MAILLE

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :

Acidité totale (en acide acétique) : 6%

pH : 2.8

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : aucune.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : conserver à l'abri de la lumière, à température ambiante inférieure à 25°C. Afin que le vinaigre délivre tout son arôme, consommer de préférence dans les six mois.

Le dépôt qui peut se former est naturel et n'altère en rien la qualité du produit.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEU R	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3036810230440	MAILLE VG FRAMBOISE 500ML						0,500	0,890	67,0	67,0	276,0	1,239
CARTON	13036810230447	6				UC/Ca rt	3,000	5,400	220	160	300	10,560	
COUCHE	33036810230441	29	CARTON	174		UC/Ch e	87,000	156,600	1200	800	300	288,000	
PALETTE	53036810230445	3	COUCHE	87	CARTON	522	UC/Pal	261,000	494,800	1200	800	1050	1,008

Code douanier : 22090011



NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com